

**Petit déjeuner**  
**06.00 – 12.00**

**Continental** 29 €

Thé, café ou chocolat chaud  
Choix de jus de fruits frais pressés  
Viennoiseries : croissant, brioche, pain au chocolat, petit pain et toasts  
Beurre, confitures, marmelade et miel

**Tradition Anglaise** 38 €

Continental avec votre choix d'œufs :  
à la coque,  
brouillés (au saumon fumé, supplément 3€),  
sur le plat - accompagné de tomate et champignons grillés  
avec votre choix de saucisse, jambon ou bacon  
ou en omelette avec votre choix de jambon, fromage, champignons et tomates  
Choix de céréales (Spécial K, all bran, cornflakes, porridge, riz soufflé, muesli)  
Sélection de fruits frais  
Yaourts nature ou au fruit

**Santé Trianon** 32 €

Thé, café ou infusion  
Jus de fruits frais pressés : orange, pamplemousse, carotte ou tomate  
Bircher muesli au yaourt  
Pain grillé - campagne, seigle ou complet  
Beurre et confitures allégés  
Omelette de blancs d'œuf aux herbes avec ses légumes  
Sélection de fruits frais

**Breakfast**  
**06.00am – 12.00pm**

**Continental** 29 €

Tea, coffee or hot chocolate  
Selection of freshly squeezed juices  
Selection of pastries: croissant, brioche, pain au chocolat, danish and toast  
Butter, preserves, marmalade and honey

**Traditional English breakfast** 38 €

Continental with your choice of eggs:  
boiled  
scrambled (with smoked salmon, supplement 3€)  
fried - served with grilled tomatoes and mushrooms  
with your choice of sausage, ham or bacon  
or in an omelette with your choice of ham, cheese, mushrooms and tomatoes  
Choice of cereals (Special K, all bran, cornflakes, porridge, rice krispies, muesli)  
Selection of fresh fruits  
Yoghurts – plain or with fruit

**Healthy Trianon** 32 €

Tea, coffee or infusion  
Freshly squeezed juices: orange, grapefruit, carrot or tomato  
Bircher muesli with low-fat yoghurt  
Toasted bread - brown, rye or wholemeal  
Low fat butter and preserves  
Egg white omelette with herbs and vegetables  
Selection of fresh fruits

## Petit déjeuner

06.00 – 12.00

### Spécialités

<b>Assiette “Petit Déjeuner Anglais”</b>	15 €
Bacon, saucisse, tomate, champignons grillés, pommes croquettes et œufs – à la coque, brouillés, pochés ou sur le plat	
<b>Oeufs Bénédicte ou Florentine</b>	13 €
Deux œufs pochés sur muffins toastés, jambon ou épinards au beurre, sauce hollandaise	
<b>Omelette trois œufs</b>	13 €
Jambon, fromage, tomate, champignons ou fines herbes	
<b>Pain-perdu aux épices</b>	14 €
Crème d’amande et compote de fruits rouges	
<b>Pancakes au sirop d’érable</b>	8 €
<b>Café, thé ou chocolat</b>	
Café	8 €
Expresso	8 €
Cappuccino ou café latte	8 €
Choix de thé ou infusion	8 €
Chocolat chaud	9 €
avec lait chaud, lait froid ou crème	
<b>Fruits frais pressés</b>	9 €
Orange, pamplemousse, carotte ou tomate	
<b>Jus de fruits</b>	8 €
Ananas, abricot, canneberge, pomme	
<b>Pains et viennoiseries (choix de 3)</b>	10 €
Petit pain, croissant, brioche et pain au chocolat	
<b>Choix de céréales</b>	10 €
Spécial K, all bran, cornflakes, porridge, riz soufflé, muesli	
<b>Salade de fruits frais</b>	9 €

**Breakfast**  
**06.00am – 12.00pm**

**Specialties**

<b>Full English breakfast</b>	15 €
Bacon, sausage, tomato, grilled mushrooms, crispy potatoes and eggs - scrambled, boiled, poached or fried	
<b>Eggs Benedict or Florentine</b>	13 €
Two poached eggs on a toasted muffin with ham or buttered spinach, hollandaise sauce	
<b>Three Egg omelette</b>	13 €
Ham, cheese, tomato, mushrooms or herbs	
<b>Spiced French toast</b>	14 €
Almond cream and berry compote	
<b>Pancakes with maple syrup</b>	8 €
<b>Coffee, tea or hot chocolate</b>	
Filter coffee	8 €
Espresso	8 €
Cappuccino or café latte	8 €
Tea or herbal tea selection	8 €
Hot chocolate	9 €
with hot milk, cold milk or cream	
<b>Freshly squeezed juices</b>	9 €
Orange, grapefruit, carrot or tomato	
<b>Fruit juices</b>	8 €
Pineapple, apricot, cranberry or apple	
<b>Breads and pastries (choice of 3)</b>	10 €
Croissant, breads, brioche and pain au chocolat	
<b>Cereals</b>	10 €
Special K, all bran, cornflakes, porridge, rice krispies, muesli	
<b>Fresh fruit salad</b>	9 €

## La Carte

24 h / 24

### Entrées, salades et soupe - *Sarters, salads and soup*

Saumon mariné par nos soins, œuf mollet et mouillettes <i>Marinated salmon with soft boiled eggs and toast</i>	20 €
Assortiments de crudités et sa salade verte, vinaigrette balsamique <i>Garden greens, vegetable shavings, balsamic vinaigrette</i>	16 €
César Trianon - <i>Trianon Caesar salad</i>	20 €
Cœur de romaine, vinaigrette anchois, olives, croûtons à l'ail <i>Romaine lettuce, anchovy vinaigrette, olives, garlic croutons</i>	22 €
au blanc de volaille grillé - <i>with grilled chicken</i>	24 €
au thon rôti - <i>with roasted tuna</i>	15 €
Gratinée à l'oignon <i>French onion soup</i>	

### Sandwiches

(Tous nos sandwiches sont servis avec pommes allumettes et salade verte)  
*(All sandwiches are served with green salad and French fries)*

Club tradition poulet, bacon, œuf dur, tomate, laitue et mayonnaise <i>chicken, bacon, hard boiled egg, tomato, lettuce and mayonnaise</i>	23 €
Club Neptune steak de thon, avocat, tomate confite, laitue <i>tuna steak, avocado, tomato confit, lettuce</i>	24 €
Trianon burger avec ou sans fromage <i>Trianon burger with or without cheese</i>	26 €

### Caviar

Caviar Oscietre, 'traditionnellement garni' 30g ou 50g <i>Oscietra caviar, « traditionally accompanied » 30g or 50g</i>	prix du marché <i>market price</i>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------

### Pâtes fraîches - Pasta

Penne, sauce arrabiata ou tomates fraîches et basilic <i>Penne, arrabiata sauce or fresh tomato sauce</i>	22 €
Tagliatelles à la bolognaise <i>Tagliatelles bolognese</i>	22 €

### Garnitures – Side dishes

Pommes de terre rôties ou en fine purée <i>Roasted potatoes or potato purée</i>	7 €
Carottes au beurre <i>Buttered carrots</i>	
Fricassée de légumes de saison <i>Seasonal vegetables</i>	

### Fromages et desserts

Sélection de fromages <i>Selection of cheeses</i>	12 €
Sablé croquant au chocolat caramel <i>Crunchy chocolate caramel shortbread</i>	10 €
Dessert du Jour <i>Dessert of the day</i>	10 €

## La sélection de la Véranda

### Véranda selection

11.30 -14.30 / 18.30-22.30

#### Entrées - Starters

Pressée de foie gras à l'anguille fumée, légumes marinés à la moutarde <i>Pressed foie gras and smoked eel with piccalilli</i>	23 €
Salade de burrata et culatello, cœurs d'artichauts à la grecque <i>Burrata and culatello salad, Greek-style artichoke hearts</i>	22 €
Calamars farcis, tentacules frits et sauce tomate épicée <i>Stuffed squid tempura with a spicy tomato sauce</i>	21 €
Risotto au Parmigiano Reggiano et crevettes rôties <i>Risotto with Parmigiano Reggiano and roasted prawns</i>	20 €
Cannelloni de homard bleu et saumon d'Ecosse, salade de roquette <i>Cannelloni of lobster and Scottish salmon, baby rocket salad</i>	27 €

#### Poissons et viandes – Fish and meat

Filet de daurade poché, caponata de poivrons et épinards, huître frite et velouté de Champagne <i>Fillet of sea bream with pepper caponata and buttered spinach, fried oyster, Champagne velouté</i>	29 €
Filet de sole « petit bateau » gratiné, croûte de persil plat, crème de cèpes bouchons, racine de cerfeuil, panais et rutabaga <i>Grilled fillet of sole with parsley crust, ceps bouchon, chervil root, parsnip and turnip</i>	31 €
Bavette de Black Angus, pommes rattes et sauce béarnaise <i>Black Angus steak with ratte potatoes and béarnaise sauce</i>	35 €
Duo d'agneau, carré rôti et cou braisé, purée de pommes de terre au basilic et carottes <i>Roasted rack of lamb and confit neck, mashed potatoes with basil and carrots</i>	29 €

#### Desserts

Sablé croquant au chocolat caramel <i>Crunchy chocolate caramel shortbread</i>	10 €
Tiramisu au parfum de saison <i>Tiramisu with seasonal fruit</i>	10 €
Ile flottante aux fruits de la passion <i>Floating island with passion fruit</i>	10 €
Riz au lait aux fruits de saison <i>Rice pudding with seasonal fruit</i>	10 €

Menu enfant sur demande / Children menu on request

Votre plat sera servi 30 minutes après la commande /  
Your dish will be served within 30 min after your order

## CARTE DES VINS

### WINE LIST

75 cl 37.5 cl

#### Champagnes

Ayala « Brut Majeur »	SA	80 €	45 €
Moët & Chandon « Brut Impérial »	SA	130 €	65 €
Bollinger « Special Cuvée »	SA	130 €	
Roederer Cristal	2000	270 €	
Dom Pérignon	2000	280 €	
Duval-Leroy « Rosé de Saignée »	SA	125 €	
Billecart-Salmon « Brut Rosé »	SA	130 €	65 €

#### Vins Blancs

Château Bauduc, Bordeaux Sélection Gordon Ramsay	2007	30 €	
Riesling « Andlau », Domaine Kreydenweiss	2007	38 €	
Chablis, Domaine Grossot	2006	39 €	26 €
Montlouis-sur-Loire « La Négrette », X. Weisskopf	2005	50 €	
Pouilly Fuissé « Les Courtelongs », Domaine Saumaize	2007	60 €	
Meursault « Clos du Domaine », Domaine Darnat	2006	85 €	40 €
Pouilly Fumé « Pur Sang », Domaine Dagueneau	2004	150 €	
Nouvelle Zélande, Marlborough, Cloudy Bay Sauvignon	2006	100 €	
USA, California, Ridge « Monte Bello » Chardonnay	2004	165 €	

#### Vins Rouges

Château Lagarosse, Bordeaux	2004	33 €	
Château Le Pey, Médoc	2005	38 €	
Château Castéra, Médoc	2000	50 €	
Abeille de Fieuzal, Graves	2006	65 €	40 €
Reserve de la Comtesse, Pauillac	2004	90 €	
Château Beychevelle, St-Julien	2003	170 €	
Sancerre, Domaine Millet	2006	36 €	23 €
Bourgueil « Haut de la Butte », J. Blot	2007	45 €	25 €
Chinon, Bel Air	2006	50 €	
Minervois, Clos Centeilles	2005	33 €	
Morey-Saint-Denis, Domaine Duband	2005	110 €	
Espagne, DOCa Priorat, Alvaro Palacio « Les Terrasses »	2005	80 €	
Australie, Victoria Heathcote, Jasper Hill « Georgia »	2000	135 €	

#### Vin Rosé

Bandol « Romassan », Domaine Ott	2007	60 €	40 €
----------------------------------	------	------	------

#### Vins au verre (contenance 15cl)

Château Bauduc, Bordeaux Sélection Gordon Ramsay	2007	8 €	
Château Castéra, Médoc	2000	10 €	

Nous tenons à votre disposition la carte des vins du restaurant gastronomique pour toute demande particulière.

The restaurant wine list is available for particular requests.

Les millésimes sont susceptibles d'être modifiés à tout moment. Our vintage can be changed any time.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération  
Alcohol abuse is dangerous for your health. Drink with moderation